# 西餐的基本礼仪知识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-02-24

*西餐的基本礼仪知识（通用3篇）西餐的基本礼仪知识 篇1　　餐前：收到邀请，敬请赐回复　　如果你收到的是非常正式的邀请，请一定要在24小时以内回复。如有特殊情况，最晚不得超过72小时。在西餐礼仪中有一个专门的词来描述这一礼仪，即R。S。V。P*

西餐的基本礼仪知识（通用3篇）

**西餐的基本礼仪知识 篇1**

　　餐前：收到邀请，敬请赐回复

　　如果你收到的是非常正式的邀请，请一定要在24小时以内回复。如有特殊情况，最晚不得超过72小时。在西餐礼仪中有一个专门的词来描述这一礼仪，即R。S。V。P。(法语，全拼为repondez s’il vous plait，意为“敬请赐复”)。

　　无论是否赴宴，都要尽早给予主人答复，否则会很失礼。如果确定赴宴且自己有忌口一定要在答复时提及，就餐时再说会很不礼貌。相反，如果已经回绝了邀请，但事后发现自己又有时间了，还是不要厚着脸皮再去问，因为会给主人带去麻烦，很不受待见。此外，如果答应了之后又真的有急事发生，不能赴宴，那就尽早告诉主人，省得对方为你迟迟不来而操心。

　　餐前：合适的礼物

　　如果想对主人的盛情邀请聊表心意，那最好不要空手去赴宴。一束花、一瓶红酒、一些甜品都是不错的选择。但需要记得，礼物一定要双手奉上，下面垫上买礼物时的包装纸盒更显隆重。不过，如果你是看中了哪瓶红酒而送过去想要一起分享，那你就想多了。客人送的礼品一般不会当场享用。

　　餐前：适当了解，不闹笑话

　　赴宴前，一定要搞清楚宴会在哪里举行，主人是什么样的人物，这样才能搞得清楚穿什么去最为得体。对于非正式的宴会，春天可以穿牛仔之类，夏天可以穿泡泡纱，秋天的话，去掉领带的西服就是不错的休闲装。

　　还有一点一定要注意：不要理所当然地认为你的家人或孩子也在邀请之内，除非写在了邀请函上。贸然带着孩子前往，不论自己还是主人都会受罪。

　　最后，多花点小心思看看宾客单。虽然刻意去问会很不礼貌，但是如果邀请邮件里有宾客单，扫两眼，心里提前判断一下到底是朋友聚会还是商业活动。心里有数，有备无患。

　　不想失礼，请关闭手机

　　这一点，无论是何种宴会都需谨记。如果你一边和朋友吃饭，一边玩手机，无论你的事情多么紧急，都会显得特别失礼，因为这意味着你们的对话远不如手机里的短信重要。

　　如果事情实在紧急，电话不得不接，那么请提前告知主人，并到另外的房间去接电话。

　　就餐：无固定座位类

　　有些非正式宴会是自助餐类，但同样有餐桌礼仪需要注意。在这些场合，部分食物是可以直接用手拿的，比如橄榄、坚果、小块蛋糕、肉类、冷盘、手拿甜品等。但一定要随手拿张餐巾纸，并切忌直接舔手指。

　　如果现场有餐具提供，那么即使是可以直接用手拿的食物也要用餐具，因为你随时可能会遇到新朋友或者好久不见的老朋友，握手是基本礼仪，而伸出沾满肉汁或奶油的手就太失态了。

　　除了需要注意吃的礼仪，这样的场合，恰当与人交流也很重要。因为人们可以自由活动、随意交谈，所以尽量和更多人聊天，不要过分占用一个人太久的时间，也不要大声喧哗。而且，离席前一定要当面感谢宴会主人。

　　就餐：有固定座位时如何就座

　　超过6个人就餐的场合，部分情况下会有座位卡，客人可以按照自己的名字对号入座。如果没有座位卡，那么主人一般会提前告诉客人坐在哪里，或者让客人自己选择座位。

**西餐的基本礼仪知识 篇2**

　　西餐座次礼仪原则

　　西方餐厅

　　宴请客人，一般主陪在面对房门的位置，副主陪在主陪的对面，1号客人在主陪的右手，2号客人在主陪的左手，3号客人在副主陪的右手一侧，4号客人在副主陪的左手一侧，其他可以随意。以上主陪的位置是按普通宴席掌握，如果场景有特殊因素，应视具体情况而定。在绝大多数情况下，西餐的座次问题，更多地表现为位次问题。因此，以下我们主要谈的是西餐的位次问题。排列西餐的位次，一般应依照一些约定俗成的常规进行。与中餐相比，西餐的座次排列有许多不同之处，以下对此具体介绍。

　　欧式长餐桌

　　1.女士优先

　　在西餐礼仪里，女士处处受到尊重。在排定用餐位次时，主位一般应请女主人就座，而男主人则须退居第二主位。

　　2.以右为尊

　　在排定位次时，以右为尊仍然是基本原则，就某一特定位置而言，其右侧之位高于其左侧之位。例如，应安排男主宾坐在女主人右侧，安排女主宾坐在男主人右侧。

　　3.恭敬主宾

　　在西餐礼仪里，主宾极受尊重。即使用餐的来宾中有人在地位、身份、年纪方面高于主宾，但主宾仍然是主人关注的中心。在排定位次时，应请男、女主宾分别紧靠女主人和男主人就座，以便受到较多照顾。

　　4.面门为上

　　面门为上有时又叫迎门为上，意思是指面对餐厅正门的位子，通常在排位次的序列上要高于背对餐厅正门的位子。

　　5.交叉排列

　　用中餐时，用餐者经常可能与熟人，尤其是与其恋人、配偶在一起就座。但在用西餐时，这种情景便不复存在了。正式一些的西餐宴会一向被视为交际场合，所以在排列位次时，男女应当交叉排列，生人与熟人也应当交叉排列。因此，一个用餐者的对面和两侧往往是异性，而且还有可能不熟悉或者不认识。这样做的最大好处是可以广交新朋友，同时也要求参加餐会者最好是双数，并且男女人数各半。

　　6.距离定位

　　一般来说，西餐桌上位次的尊卑也跟中餐一样，往往与其距离主位的远近密切相关。在通常情况下，距主位近的座位高于距主位远的座位。

　　西餐就餐礼仪

　　1、最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来了。就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　2.、使用刀叉进餐时，从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀;切东西时左手拿叉按住食物，右手执刀将其切成小块，用叉子送入口中。使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时应摆成“八”字型，分别放在餐盘边上。刀刃朝向自身，表示还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中。如果是谈话，可以拿着刀叉，无需放下。不用刀时，可用右手持叉，但若需要作手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃，也不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。要记住，任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持约一个拳头的距离。两脚交叉的坐姿最好避免。

　　3.、喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘(碗)中，匙把指向自己。

　　4、吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，不要直接外吐，可用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。如盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

　　5、面包一般掰成小块送入口中，不要拿着整块面包去咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　6、吃鸡时，欧美人多以鸡胸脯肉为贵。吃鸡腿时应先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。吃鱼时不要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层吃肉时，要切一块吃一块，块不能切得过大，或一次将肉都切成块。

　　7、喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡的垫碟上。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

　　8、用刀叉吃有骨头的肉时，可以用手拿着吃。若想吃得更优雅，还是用刀较好。用叉子将整片肉固定(可将叉子朝上，用叉子背部压住肉)，再用刀沿骨头插入，把肉切开。最好是边切边吃。必须用手吃时，会附上洗手水。当洗手水和带骨头的肉一起端上来时，意味着“请用手吃”。用手指拿东西吃后，将手指放在装洗手水的碗里洗净。吃一般的菜时，如果把手指弄脏，也可请侍者端洗手水来，注意洗手时要轻轻地洗。

　　9、吃面包不可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，这是对厨师的礼貌。注意不要把面包盘子“舔”得很干净，而要用叉子叉住已撕成小片的面包，再蘸一点调味汁来吃，这才是雅观的做法。

　　吃西餐应讲究以下6个“M”

　　“Menu”(菜谱)

　　当您走进咖啡馆或西餐馆时，服务员会先领您入座，待您坐好后，首先送上来的便是菜谱。菜谱被视为餐馆的门面，老板也一向重视，采用最好的材料做菜谱的封面，有的甚至用软羊皮打上各种美丽的花纹，显得格外典雅精致。

　　点菜：打开菜谱后，看哪道菜是以店名命名的，这道菜可千万不要错过。因为那家餐馆是不会拿自己店的名誉来开玩笑的，所以他们下功夫做出的菜，肯定会好吃的，这道“招牌菜”大家一定要点。

　　另外要特别说明的一点是，不要以吃中餐的习惯来对待西餐的点菜问题：即不要对菜谱置之不理、不要让服务员为你点菜。在法国，就是戴高乐、德斯坦总统吃西餐也得看菜谱点菜的。因为看菜谱、点菜已成了吃西餐的一个必不可少的程序，是一种优雅生活方式的表现。

　　“Music”(音乐)

　　豪华高级的西餐厅，通常会有乐队，演奏一些柔和的乐曲，一般的西餐厅也播放一些美妙典雅的乐曲。但，这里最讲究的是乐声的“可闻度”，即声音要达到“似听到又听不到的程度”，就是说，要集中精力和友人谈话就听不到，在休息放松时就听得到，这个火候要掌握好。

　　“Mood”(气氛)

　　吃西餐讲究环境雅致，气氛和谐。一定要有音乐相伴，桌台整洁干净，所有餐具一定要洁净。如遇晚餐，要灯光暗淡，桌上要有红色蜡烛，营造一种浪漫、迷人、淡雅的气氛。

　　“Meeting”(会面)

　　也就是说和谁一起吃西餐，这是要有选择的。吃西餐的伙伴最好是亲朋好友或是趣味相投的人。吃西餐主要是为联络感情，最好不要在西餐桌上谈生意。所以在西餐厅内，氛围一般都很温馨、少有面红耳赤的场面出现。

　　“Manner”(礼节)

　　这一点指的是“吃相”和“吃态”。既然是吃西餐就应遵循西方的习俗，勿有唐突之举，特别是在手拿刀叉时，若手舞足蹈，就会“失态”。

　　刀叉的拿法一定要正确：应是右手持刀，左手拿叉。用刀将食物切成小块，然后用叉送入口内。一般来讲，欧洲人使用刀叉时不换手，一直用左手持叉将食物送入口内。美国人则是切好后，把刀放下，右手持叉将食物送入口中。但无论何时，刀是绝不能送物入口的。西餐宴会，主人都会安排男女相邻而坐，讲究“女士优先”的西方绅士，都会表现出对女士的殷勤。

　　“Meal”(食品)

　　中餐是以“味”为核心，西餐则以营养为核心，至于味道那是无法同中餐相提并论的。

**西餐的基本礼仪知识 篇3**

　　一、入座

　　进入西餐厅后，由服务生带领入坐，不可冒然入位。男士或服务生可帮女士拉开椅子协助入座，一般由椅子左侧入座。座位的安排于离出口最远的位置为上位。

　　二、餐具的摆设

　　(1).摆在中央的称为摆饰盘或称展示盘Show Plate，餐巾置于装饰盘的上面或左侧。

　　(2).盘子右边旁摆刀、汤匙，左边摆叉子。可依用餐顺序、前菜、汤、料理、鱼料理、肉料理、视你所需而由外侧至内使用。

　　(3).玻璃杯摆右上角，最大的是装水用的高脚杯，次大的是红葡萄酒所用的，而细长的玻璃杯是白葡萄酒所用，视情况也会摆上香槟或雪莉酒所用的玻璃杯。

　　(4).面包盘和奶油刀置于左手边，装饰盘对面则放咖啡或吃点心所用的小汤匙和刀叉。

　　摆放之餐具说明

　　(1).餐巾Napkin

　　(2).魚叉Fish Fork

　　(3).主菜叉Dinner or Main Course Fork

　　(4).沙拉叉Salad Fork

　　(5).汤杯及汤底盘Soup Bowl & Plate

　　(6).主菜盘Dinner Plate

　　(7).主菜刀Dinner Knife

　　(8).鱼刀Fish Knife

　　(9).汤匙Soup Spoon

　　(10).面包及奶油盘Bread & Butter Plate

　　(11).奶油刀Butter Knife

　　(12).点心匙及点心叉Dessert Spoon and Cake Fork

　　(13).水杯Sterling Water Goblet

　　(14).红酒杯Red Wine Goblet

　　(15).白酒杯White Wine Gobl

　　餐巾布的位置

　　餐巾布通常是折叠好放在位子中间的装饰盘上，这是正式的晚宴上常见的餐巾摆法。除此之外，餐巾布也会放在盘子的边上。需要提醒大家的是，如果餐巾布不是放在盘子中间的位置，它就会在你的左边，而右边的餐巾布是属于坐在你右边的客人的，注意不要拿错其他的餐巾布。另外，有时候餐巾布是放在杯子中的，此时你的餐巾布就是在右边的杯子中。

　　餐巾布的使用方法

　　入座后，不要急于打开你的餐巾布，因为第一个打开餐巾布的人应该是女主人，她的这个动作宣布晚宴正式开始。

　　很多人认为吃西餐时应该把餐巾布挂在胸前以防止食物弄脏衣服，事实上这种做法并不优雅。餐巾布挂在胸前或围在脖子上只适用于小孩或用餐不方便的人。一般人用餐时应将餐巾布平铺在双腿上，较大的餐巾布可以对折后铺在腿上。

　　餐巾布也叫口布，是用来擦嘴的，所以不要用它来擦脸或擦餐具。如果需要擦汗，你可以用纸巾。有些人习惯在用餐前先擦一下餐具，事实上这是很不礼貌的行为，所以一定要避免。有些女士会用餐巾布擦掉餐具上留下的口红痕迹，其实这种做法也是不对的。虽然口红留在餐具上很不雅观，但需要擦去口红印时，应该选用纸巾。

　　在用餐过程中，饮用酒水之前，你需要先用餐巾布擦拭嘴边的油迹。除了必要时用来擦嘴之外，在餐桌上用餐的整个过程中你的餐巾布必须一直保持平铺在你的双腿上。

　　用餐期间需要中途离席时，你应该把餐巾布放在你的椅子上。这表示用餐未完毕，你还会再回来继续用餐。

　　用餐完毕后，把你的餐巾布从中间拿起，放在桌子上，具体位置是你盘子左边的地方。只需要随意放好就可以了，不必特意折叠好，但也要注意不要把餐巾布弄得皱巴巴的。

　　正如打开餐巾布一样，把餐巾布放回桌上的动作也是由女主人先做的，这表示晚宴结束。

　　三、刀叉的使用方法

　　(1).西餐进餐时一般以右手拿刀，左手拿叉。如果用左手拿叉不方便，也可以使用右手。

　　(2).用餐中，有事而离席时，宜把刀叉摆成八字型挂放在餐盘上。用餐结束后，则是平行的斜放在盘上一侧。

　　四、喝汤的礼仪

　　(1).西餐的汤分为清汤及浓汤，较正式的餐厅再供应清汤时使用椭圆形汤匙及汤杯，供应浓汤时使用圆形汤匙及宽口汤盘。

　　(2).拿汤匙的姿势是由内经外侧舀食。

　　(3).西餐喝汤时，不能发出声音。用汤时，不可用嘴将汤吹凉。可轻轻摇动汤使其稍凉。

　　(4).食用完毕后把汤匙放在靠自己身前的底盘上，或是放在盘中。将汤匙的柄放在右边，而汤匙凹陷的部份向上;汤杯与汤盘都是如此。

　　五、食用面包的礼仪

　　(1).面包的位置于主菜的左侧。食用时可用左手拿面包，再用右手把面包撕成小块，然后用左手拿着小面包，用右手涂抹奶油。把面包撕成小块后再涂奶。

　　(2).在意大利餐厅中，有时会以橄榄油取代奶油，可将面包用手撕一小块沾加了调味料及香料的橄榄油吃。面包切忌用刀子切割。

　　六、食用沙拉

　　(1).色拉盘放在主菜盘的左边。

　　(2).美国人通常将色拉供应于主菜前，而欧洲人如法国法国人，通常将色拉放于主菜后供应。

　　(3).色拉用叉子吃，如菜叶太大，可用刀在色拉盘中切割，然后再用叉子吃。

　　七、食用鱼、虾、海鲜

　　1.食用半只龙虾时，应左手持叉，将虾尾叉起，右手持刀，插进尾端，压住虾壳，用叉将虾肉拖出再切食。龙虾脚可用手指撕去虾壳食之。

　　2.吃鱼片以吃一片切一片为原则，可用右手持叉进食，或用鱼刀。

　　3.食用带头尾及骨头的全鱼时，宜先将头、尾切除，再去鳍，将切下的头尾鳍放在盘子一边，再吃鱼肉。

　　4.去除鱼骨，要用刀叉，不能用手。若口中有鱼骨或其它骨刺，则可用手自合拢的唇间取出放在盘子上。

　　5.全鱼吃完鱼的\'上层，切勿翻身，应用刀叉剥除龙骨再吃下层鱼肉。

　　6.附带的柠檬片，宜用刀叉挤汁。

　　食用虾、蟹时，待应都会端上一碗洗手水。

　　八、食用肉类

　　(1).认识牛排的熟度。犹带血的是rare。半生的是medium rare。七分熟的是medium。熟透的是welldone。

　　牛肉可依自己喜好熟度点餐，但猪肉及鸡肉均为全熟供应。

　　(2).切牛排应由外侧向内。一次未切下，再切一次，不能像拉锯子方式切，亦不要拉扯，勿发出声响，肉的大小以一口为宜。

　　(3).嚼食肉时，两唇合拢，不要出声。嚼肉食勿说话或以刀叉比画。

　　(4).吃肉时宜切一块吃一块，勿将肉全部一次切小块，会导致肉汁流失，及温度下降。

　　(5).烤鸡或炸鸡，在正式场合用刀叉吃。

　　九、食用水果和甜点

　　(1).蛋糕及派、饼，用叉取食，较硬者用刀切割后，用叉取食。

　　(2).冰淇淋、布丁等，用匙取食。硬饼干小块的，用手取食。

　　(3).粒状水果如葡萄，可用手抓来吃。如需吐籽，应吐于掌中再放在碟里。

　　(4).多汁的水果如西瓜、柚子等，应用匙取食。

　　(5).西餐在吃完水果时，常上洗手钵，所盛的水，供洗手用。只用来洗手指。勿将整个手伸进去。

　　十、用餐时的礼仪

　　咖啡及茶中单宁酸可帮助消化。喝咖啡时，用食指和拇指端起来喝，不须端起咖啡底盘，勿以咖啡匙舀起咖啡，尝是否够甜。

　　用餐礼仪。当全体客人面前都上了菜，主人示意后开始用餐，切不可自行用餐;喝汤时不要发出声响;面包要用手去取，不可用叉子去取，也不可用刀子去切，面包应用手掰着吃;吃色拉时只能使用叉子;用餐过程中，若需用手取食物，要在西餐桌上事先备好的水盂里洗手(沾湿双手拇指、食指和中指)，然后用餐巾擦干，切不可将水孟中的水当成饮用水喝掉;最好避免在用餐时剔牙，若非剔不可，必须用手挡住嘴;当招待员依次为客人上菜时，一定要待招待员走到你左边时，才轮到你取菜，如果在你的右边，不可急着去取;吃水果不要整个咬着吃，应先切成小瓣，用叉取食;若不慎将餐具掉在地上，可由服务员更换;若将油水或汤菜溅到邻座身上，应表示歉意，并由服务员协助擦干。

　　吃西餐的注意事项

　　1、就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　2、使用刀叉进餐时，从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀;切东西地左手拿叉按住食物，右手执刀将其锯切成小块，然后用叉子送入口中。使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时，应摆成\"八\"字型，分别放在餐盘边上。刀刃朝向自身，表示还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中。如果是谈话，可以不可以拿着刀叉，无需放下。不用刀时，也可以不可以用右手持叉，但若需要作手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃，也不要一手拿刀或叉，而另一支手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一支手拿叉取菜。要记任何时，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　3、每回送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话，更不可主动与人谈话。

　　4、喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要辞嘴唇或咂嘴发出声音。如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘(碗)中，匙把指向我。

　　5、吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，不要直接外吐，可用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。如盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

　　6、面包一般掰成小块送入口中，不要拿着整块面包去咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　7、吃鸡时，欧美人多以鸡胸脯肉为贵。吃鸡腿时应先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。吃鱼时不要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层吃肉时，要切一块吃一块，块不可以切得过大，或一次将肉都切成块。

　　8、不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。用餐时打嗝是最大的禁忌，万一发生此种情况，应立即向周围的人道歉。取食时不要站立起来，坐着拿不到的食物应麻烦别人传递。

　　9、就餐时不可狼吞虎咽。对我不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。有时主人劝客人添菜，如有胃口，添菜不算失礼，相反主人也许会引以为荣。

　　10、不可在进餐时中途退席。如有事确需离开应向前后的客人小声打招呼。饮酒干杯时，即使不喝，也应该将杯口在唇上碰一碰，以示敬意。当别人为你斟酒时，如不要，可简单地说一声\"不!\"或以手稍盖酒杯，表示谢绝。

　　11、在进餐尚未全部结束时，不可抽烟，直到上咖啡表示用餐结束时方可。如在前后有女客人，应有礼貌地询问一声\"您不介意吧!\"

　　12、进餐时应与前后客人交谈，但应避免高声谈笑。不要只同几个熟人交谈前后客人如不认识，可选自我介绍。别人讲话不可搭嘴插话。

　　13、喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡的垫碟上。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。吃水果地，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四或主瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

　　14、进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。如主人麻烦客人宽衣，男客人可将外衣脱下搭在椅背上，不要将外衣或随身携带的物品放在餐台上。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找